



**FRESENIUS
KABI**

caring for life

¿Qué sabor te apetece hoy?

Fresubin® 2 kcal DRINK neutro se integra fácilmente en la alimentación. Su sabor imperceptible hace que, además de garantizar los nutrientes, conserve el sabor original de cada receta.

**Especialmente diseñadas para
pacientes con patología renal**

Fresubin® 2 kcal DRINK
TU PACIENTE DECIDE EL SABOR



Arroz con leche


Autora: Marian Stefani Rincón Tirado


Médico nefróloga del Hospital Universitario de Gran Canaria

Doctor Negrín


Nivel de dificultad: Bajo


INGREDIENTES :


 · Leche de vaca semidesnatada (100 ml)

 · Arroz blanco cocido sin sal (80g)

 · 2 sobres de Stevia (edulcorante)

 · Agua (150 ml)

 · Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO (100 ml)

 · Canela al gusto



x1 ud.



x 10 min.



ELABORACIÓN:



Colocar en un recipiente a fuego medio los 100 ml de leche de vaca semidesnatada más los 2 sobres de stevia y dejar hervir (2 minutos aprox).



Añadir el arroz cocido a la preparación anterior y dejar a fuego medio durante 4-5 minutos aprox hasta que el líquido se evapore (se debe remover continuamente para que la leche no se pegue en el fondo).



Retirar del fuego y dejar reposar.



Añadir los 100 ml de Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO y mezclar.



Servir en copa onda y añadir canela al gusto.



A disfrutar

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155

Puré de calabacín








Autora: Marian Stefani Rincón Tirado

Médico nefróloga del Hospital Universitario de Gran Canaria

Doctor Negrín

Nivel de dificultad: Bajo - Medio

INGREDIENTES :

-  · Calabacín (200 g)
-  · Cebolla (80 g)
-  · 2 dientes de ajo
-  · 150 cc de agua (150 ml)
-  · Sal y pimienta al gusto (también se puede sazonar con alguna especie, como cúrcuma en polvo)
-  · Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO (100ml)
-  · Queso tierno en cubitos (20 g)



x1 ud.



x 15 min.



ELABORACIÓN:



Cortar los 200 gramos de calabacín en cubos y dejar en remojo durante 4 horas. Pasado este tiempo retirar el agua y reservar el calabacín (esto reducirá su concentración de potasio en aprox un 75%).



Colocar en un recipiente a fuego medio los 200 gramos de calabacín cortados en cuadros, los 80 gramos de cebolla en julianas, los dos dientes de ajo y los 150 cc de agua, añadir sal y pimienta al gusto. Dejar hervir durante aprox 15 minutos hasta que esté blando.



Retirar del fuego y dejar reposar.



Retirar el agua sobrante de la preparación anterior y verter en la licuadora, añadir los 100 ml de Fresubin® 2 kcal/fibra DRINK NEUTRO y mezclar a máxima potencia.



Rectificar de sal y pimienta.



Servir en plato hondo y añadir el queso.



Disfrutar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155

Pudín de chía

Autora: Marian Stefani Rincón Tirado

Médico nefróloga del Hospital Universitario de Gran Canaria

Doctor Negrín

Nivel de dificultad: Bajo

INGREDIENTES :



• Fresubin® 2 kcal/fibre
DRINK NEUTRO (100 ml)



• Semillas de chía (50 g)



• 1 sobre de Stevia (si quieres hacerlo más dulce)



• Fruta de tu preferencia baja en potasio
cortada en cubos (manzana, pera, sandía,
arándanos) (50-100 g)

x1 ud.



x 5 min.



ELABORACIÓN:



La noche anterior ponemos las semillas de chía en un vaso con 100 ml de Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO y removemos para mezclar.



Tapamos el vaso con papel film y dejamos reposar hasta el día siguiente en la nevera.



Por la mañana lo sacamos de la nevera, cortamos nuestra fruta de preferencia, la ponemos por encima.



A disfrutar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g









C.I 505155

Natilla de vainilla sin huevo

Autora: Marian Stefani Rincón Tirado
Médico nefróloga del Hospital Universitario de Gran Canaria
Doctor Negrín

Nivel de dificultad: Bajo

INGREDIENTES :

-  · Leche semidesnatada (150 ml)
-  · Fécula de maíz (maizena) (20 g)
-  · 2 sobre de stevia o azúcar al gusto
-  · Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO (100 ml)
-  · 1 cucharadita de vainilla
-  · Canela al gusto



x1 ud.



x 10 min.



ELABORACIÓN:



Colocar en un recipiente a fuego medio los 100 ml de leche semidesnatada, en cuanto caliente añade los 25 gramos de fécula de maíz junto con la vainilla y mezcla continuamente con una cuchara o batidora manual hasta que espese la mezcla (aprox 5 minutos).



Una vez espesa la mezcla anterior retirar del fuego y dejar reposar.



Cuando la mezcla anterior esté fría añade los 100 ml de Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO y con un minipimer o batidora eléctrica integra bien estos ingredientes, agrega los 2 sobres de stevia y canela al gusto.



Sirve en una copa onda y deja reposar en la nevera durante 1-2 horas.



A disfrutar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g










C.I 505155

Panna Cotta de cafe

Autora: Marian Stefani Rincón Tirado
Médico nefróloga del Hospital Universitario de Gran Canaria
Doctor Negrín

Nivel de dificultad: Bajo-medio

INGREDIENTES :

-  • Nata líquida (50 ml)
-  • Leche (25 ml)
-  • Café bien oscuro (25 ml)
-  • 2 unidades de gelatina sin sabor
-  • 2 sobres de stevia o azúcar al gusto
-  • Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO (100 ml)
-  • 1 cucharadita de vainilla



x1 ud.



x 10 min.



ELABORACIÓN:



Colocar en un recipiente con 100 cc de agua las dos láminas de gelatina sin sabor durante 10 minutos para hidratar.



Por otra parte, en un recipiente a fuego medio colocar los 50 cc de nata líquida+ los 25 ml de leche + los 25 ml de café oscuro + los 2 sobres de stevia + 1 cucharadita de vainilla, mezclar todo bien y llevar a ebullición. Retirar del fuego y dejar reposar.



Retirar del agua las dos láminas de gelatina sin sabor y añadirlas a la preparación anterior (la mezcla anterior debe estar aún caliente), mezclar bien.



Cuando esta última mezcla esté fría añade los 100 ml de Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO y haz que se integren bien.



A disfrutar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155











Pechuga de pollo en salsa bechamel

Autora: Marian Stefani Rincón Tirado

Médico nefróloga del Hospital Universitario de Gran Canaria Doctor Negrín

Nivel de dificultad: Bajo-medio

INGREDIENTES :

-  · Pechuga de pollo en tiras (100 g)
-  · Cebolla (50 g)
-  · 1 diente de ajo
-  · Maíz dulce (50 g)
-  · Fecula de maiz (25 g)
-  · Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO (100 ml)
-  · 1 cucharadita de nuez moscada
-  · 1 cucharada de aceite de oliva
-  · 1 cucharada de mantequilla
-  · Sal y pimienta al gusto

x1 ud.



x 20 min.



ELABORACIÓN:



Sazonar los 100 gramos de pechuga de pollo en tiras con sal, pimienta y el diente de ajo. Sofreír en un sartén antiadherente y reservar.



Sofreír con 1 cucharada de aceite de oliva los 50 gr de cebolla finamente picada (Brunoise - Dados pequeños de 2-3 mm) y añadir el maíz. Reservar.



Por otra parte, en un recipiente a fuego medio colocar 1 cucharada de mantequilla, 25 gramos de fecula de maiz y 1 cucharadita de nuez moscada y mezclar continuamente con batidor manual, añadir los 100 ml de Fresubin® 2 kcal/fibre DRINK NEUTRO y haz que se integren bien, la mezcla se espesara, agrega sal y pimienta al gusto. Ya con la mezcla espesa apaga el fuego y agrega la pechuga de pollo, la cebolla y el maíz previamente reservados, mezcla bien y sirve.



A disfrutar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155









Curry de pollo

Autor: Javier Reque Santiviáñez

Médico adjunto Nefrología del Hospital General de Castellón

Nivel de dificultad: Fácil

INGREDIENTES :

-  · Pechuga de pollo o muslos de pollo deshuesados y sin piel (125 g)
-  · 1/2 ud cebolla morada
-  · 1/2 ud Calabacín
-  · Leche de coco. (250 ml)
-  · Fresubin Neutro 2kcal/ml (200 ml)
-  · Curry amarillo (30 g)
-  · C/s Sal, Pimienta negra y comino
-  · Hojas de cilantro



x1 ud.



x 30 min.



ELABORACIÓN:



Cortar el pollo en cubos y dorar en una sartén, sazonar con la sal, pimienta negra y el comino.



Cortar la cebolla morada y el calabacín en Juliana (tiras finas).



Una vez dorado el pollo retirar del recipiente y agregar la cebolla y el calabacín, saltear a fuego fuerte hasta obtener una textura al dente.



Volver a incorporar el pollo a la sartén junto con las verduras.



Agregar el curry en polvo y rehogar todo el conjunto.



Incorporar la leche de coco y Fresubin Neutro 2kcal/ml. Cocer por espacio de 5 minutos. Rectificar la sazón.



Servir y decorar con hojas de cilantro para dar un toque de frescor al plato.

* **Observaciones:** se puede guarnecer con arroz blanco o si se prefiere con arroz basmati este ultimo es un poco aromático y tiene buen maridaje con el curry. La cantidad de curry es orientativa y varia según el gusto de cada comensal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155

Crema de alcachofa y jamón.









Autor: Javier Reque Santivañez

Médico adjunto Nefrología del Hospital General de Castellón

Nivel de dificultad: Fácil

Alérgenos :  Lácteos

INGREDIENTES :

-  · Jamón serrano o ibérico de bellota (20 g)
-  · 2 ud. Alcachofas
-  · Puerro (la parte blanca) (50 g)
-  · 1/2 ud. Cebolla
-  · Nata para cocinar (50 ml)
-  · Fresubin® Neutro 2kcal/ml (200 ml)
-  · Agua (300 ml)
-  · C/s Sal, pimienta blanca



x1 ud.



x 35 min.



ELABORACIÓN:



Cortar el jamón en cuadraditos y dorar en un cazo a fuego suave de esta manera suelta la grasa y el jamón queda crujiente.



Limpiar las alcachofas, retirando el tallo y las hojas externas. (para reducir el potasio en la alcachofa es recomendable remojarla en agua y limón durante 10 min).



Cortar la cebolla y el puerro grueso modo.



Una vez dorado el jamón retirar y depositar sobre papel absorbente.



Incorporar la cebolla y el puerro en el recipiente donde hemos dorado el jamón anteriormente y rehogar.



Agregar la alcachofa y rehogar



Agregar agua y rectificar el sazón.



Cocer todo el conjunto hasta que los vegetales estén tiernos



Una vez cocido triturar con ayuda de un túrmix.



Agregar la nata y Fresubin® Neutro 2kcal/ml.



Servir y decorar con el jamón que hemos dorado

* **Observaciones:** El uso del jamón es opcional, este se utiliza para dar un toque distinto a la crema de alcachofas. Si se desea una crema con más consistencia se puede agregar media patata chascada junto con la cebolla y el puerro. En caso de no utilizar jamón utilizaremos un poco de AOVE para rehogar los vegetales.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155







Natillas.

Autor: Javier Reque Santivañez

Médico adjunto Nefrología del Hospital General de Castellón.

Nivel de dificultad: Fácil Alérgenos :  Huevos  Lácteos

INGREDIENTES :

-  · Fresubin® Neutro 2kcal/ml (200 ml)
-  · 1 ud. Yema
-  · Azúcar (15 g)
-  · Maicena (5 g)
-  · 1 ud. canela en rama
-  · C/s Ralladura de limón o naranja



x 1 ud.



x 20 min.



ELABORACIÓN:



Calentar 150 ml de bebida Fresubin junto con la canela, la ralladura de limón o naranja.



Diluir la maicena con 50 ml de Fresubin Neutro 2kcal/ml



Mezclar la yema y el azúcar hasta que esta obtenga un color blanquecino.



Colar la bebida Fresubin® Neutro 2kcal/ml sobre la yema sin dejar de remover hasta obtener una textura similar a una crema líquida.



Calentar la mezcla anterior a fuego directo y agregar la maicena.



Remover hasta que cuaje. Evitar que se agarre a la base del recipiente y a los laterales.



Depositar en recipiente y enfriar por espacio de 1 hora a 1 hora y media.



Una vez frío decorar con un toque de canela en polvo o con galletas María.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155

Salsa "Carbonara"









Autor: Javier Reque Santivañez

Médico adjunto Nefrología del Hospital General de Castellón.

Nivel de dificultad: Fácil

Alérgenos :  Gluten  Lácteos

INGREDIENTES :

-  · Pasta larga o pasta corta (100 g)
-  · Bacón (30 g)
-  · 1/2 ud Cebolla dulce
-  · Vino blanco (20ml)
-  · Nata para cocinar (50 ml)
-  · Fresubin® Neutro 2kcal/ml (200 ml)
-  · C/s Queso parmesano
-  · C/S Sal. Pimienta blanca o negra.



x1 ud.



x 10 min.



ELABORACIÓN:



Hervir la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.



Cortar el bacón en lardones y saltear en una sartén.



Cortar la cebolla en brunoise (Cuadritos)



Una vez dorado el bacón retirar y agregar la cebolla, rehogar a fuego suave hasta que la cebolla quede tierna y transparente.



Incorporar el bacón de nuevo y desglasar con el vino blanco. Cocer hasta que el vino se haya evaporado



Agregar Fresubin® Neutro 2kcal/ml y la nata de cocina.



Sazonar.



Incorporar la pasta y mezclar hasta homogenizar la preparación.



Servir, espolvoreando con parmesano rallado.

* **Observaciones:** La pasta puede sustituirse por pasta sin gluten (opción celiaca) pasta integral, pasta de trigo sarraceno o por cualquiera de su preferencia. El uso del vino es optativo, otra manera de desglasar es utilizando agua fría. El desglasado se realiza para desprender aquello que se haya podido adherir a la sartén en el momento de la elaboración, realzando el sabor de la elaboración final.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL SUPLEMENTO

(1 envase de 200ml):

Energía	Proteína	Lípidos	CHO	Fibra (Fresubin 2kcal Fibre)
400 kcal	20 g	15.6 g	45 g	3-3.2 g



C.I 505155